



こころ耕し、いのち育む。

広
報

えちご上越

特 集

JAの女性部&青年部に集まれ!

2020

08

Vol.234



JAえちご上越



- ①=越の丸なすの生育具合を確認する羽深さん。
- ②=咲いた花にホルモン剤を散布し、着果を促します。
- ③=日々の管理について説明を受ける西條店長。

農事組合法人 北野生産組合
(清里区北野)
代表理事 羽深惣一さん(左)
経営メモ
水稲:40% 青大豆:1割 大根:20%
越の丸なす:ハウス2棟 ほか



あるん畑店長 西條幸太郎(右)

農業の魅力について、「仲間と一緒に喜びや苦労を分かち合えるところ」と話す羽深代表。「これまで農業を続けてこられたのは仲間がいたから。これからも支え合いながら、私たちが暮らす地域ののためにがんばっていきます」と意気込んでいます。

「越の丸なす」の栽培を始めたのは10年前。経営の安定化を図るため、水稲と加わり、現在は2集落25戸の構成員で農地を守っています。

北野生産組合は平成12年に清里区北野集落で設立され、その5年後に法人化しました。平成19年に、隣の梨窪集落が加わり、現在は2集落25戸の構成員で農地を守っています。

北野生産組合は6次産業化にも積極的に、自ら育てた青大豆を加工した豆腐や味噌は好評です。近年は地元菓子店にえだまめを卸し、新商品開発の一端を担うなど農商工連携にも参画しています。

あるん畑の西條幸太郎店長は、「越の丸なすは上越の夏を代表する野菜の一つ。北野生産組合の商品は味や形が良く、お客さまに自信を持っておすすめできます」と話します。

新潟県を代表するブランドナス「越の丸なす」は、まん丸な形と輝くような濃い色、そして甘みの強さが特徴。果肉が締まっていて煮崩れしにくく、煮物や揚げ物、炒め物などさまざまな料理に活躍する野菜です。東京では高級料亭の食材として支持されています。

清里区で「越の丸なす」を栽培する北野生産組合の羽深惣一代表は、「輪切りにして焼いただけでも、最高のごちそうになります。甘くとろけるような食感を、多くの人に楽しんでほしいですね」と話します。

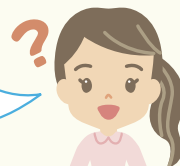
園芸による複合経営への転換がきっかけでした。

北野生産組合の「越の丸なす」は、7月中旬から10月下旬まで収穫が続き、あるん畑や東京の市場などに出荷されます。ナスは病害虫が発生しやすい野菜で、毎日、一株一株念入りに見回ることが重要です。また、実に養分が行き渡るよう、余計なわき芽をこまめに摘み取る作業も欠かせません。秋まで安定した品質の商品を出荷し続けるため、愛情を持って生育を見守っています。

仲間と一緒に収穫の喜びを分かち合えることが幸せ



なぜ協同組合やJAがあるのでしょうか？



協同組合は、同じ目的を持った個人や事業者が集まり、お互いに支え合う組織です。JA（農業協同組合）は、農業者を中心とした組合員が、それぞれの農業経営や生活を守り高めることと、より良い地域社会を築くことを目的に組織されました。

人は、一人では生きていけません。今回の新型コロナウイルス感染症の影響で、食や医療、インフラ、地域コミュニケーションなど、一人の力では解決できない問題が多く見えてきました。こんな時こそ、組合員同士が助け合う「相互扶助」を理念に持つ協同組合の力が欠かせません。

一人では抜けない大きなカブも、みんなが集まって力を合わせれば抜くことができる！ JAも組合員同士が協力し、支え合いながら、豊かな地域づくりと元気な農業の実現を目指しています。



JAでは、命のもととなる「食」に影響が出ないよう、農家と一体となって食料の安定供給に努めています。その一方で、農畜産物の消費低迷で困っている農家に対しては、支援などを行うとともに、地域の皆さんと一緒に消費拡大にも取り組んでいます。これからも、消費者と生産者の双方の暮らしを守るため、JAの機能を最大限発揮していきます。

経営管理委員会 会長
笹原 茂

役員会だより(主な協議事項)

第6回理事会(6月29日開催)

- ・令和元年度決算監事監査指摘の改善結果について
- ・「不良債権」の処理方針について
- ・債権償却について
- ・諸規程の変更について
 - I. 理事会規程
 - II. 経営管理委員会規程
 - III. 職制規程
 - IV. 組合員慶弔見舞規程

- ・業務および財産の状況に関する説明書類(ディスクロージャー誌)について
- ・7月賞与の支給について
- ・出資口数の減少について
- ・令和2年度余裕金運用計画額の変更について
- ・令和2年度手数料、利用料、運賃、労務賃金等の変更および追加設定について
- ・和田給油所キャンपी改修工事について

JAえちご上越の組合員
39,846人
(令和2年6月末現在)

正組合員 17,056人
准組合員 22,790人

16	15	14	13	10	8	6	3	12	11	4	2		
うんまいレシピ	今月のプレゼント	おたより広場	クロスワードパズル	JAからのお知らせ	健康百科	知って得する信用・共済	営農情報	今月の話題	役員室から	直売所通信	JAマイライスのお知らせ	特集 JAの女性部&青年部に集まれ!	Face to Face

目次

JAの 女性部&青年部に集まれ!

一人の力ではできることが限られてしまいますが、多くの仲間が集まれば可能性は無限大! 自分のために、地域のために、何か活動したいと思っている方は、ぜひJAの女性部&青年部に加入して、その想いを実現しましょう!

JA女性部とは?

女性部の成り立ち ~JA女性組織の原点~

JA女性組織は1948~50年代半ばごろにかけて、農村女性の地位向上と生活改善の推進のために、「農協婦人部」として全国各地で設立されました。時代が移るにつれ、公害や環境問題、食生活の変化、急増する輸入食品など、さまざまな問題が出てきましたが、婦人部は実生活に即した目線で向き合ってきました。婦人部は1995年に「JA女性部」と名称が変わりましたが、目指す方向に変わりはありません。



女性部が目指す方向



いつの時代もJAをよりどころとして、食や農、暮らしに関心のある女性が、ゆとりとふれあい、助けあいのある住みよい地域社会づくりを目指し、仲間と共に活動しています。主に、食農教育や地産地消に関わる活動、高齢者福祉、料理や手芸などの趣味別教室、健康の維持・向上のための軽運動、環境改善などに取り組んでいます。



毎日がより豊かで楽しいものとなるよう、お互いに知恵を出し合い、新しい発見にワクワクしながら活動しています。女性部は、年齢に関係なく肩ひじ張らずに参加できる学びの場。色々な人と出会うことで、気が付かないうちに知識や経験が増えていきます。最初は緊張するかもしれませんが、一度参加するとやみつきになりますよ! 好奇心旺盛な方、人とのつながりを大切にしたい方は、ぜひ一緒に活動しましょう!

JAえちご上越女性部 本部部長(女性部牧地区 部長)
中川よしえさん

活動事例

一人ではできないことも乗り越えられる!
私たちは手をつなぎ、「仲間」の力で活動を展開しています

米の新品種をPRしたい!



支店来店者におにぎりプレゼント

日本の農業を守るため一緒に活動しよう!



地域に安全・安心な食をPR

農協まつりに出店



新鮮な地場野菜を販売



野菜市

やっぱり地産地消、食の安全は大切! 皆も知ってほしい

食と農の体験を通じて、地域の特色を伝えていきたい



学校への出前授業

子どもたちに手づくりの大切さを伝えよう!

そのほか、困ったときは支え合い、やりたいことを提案し合える仲間の力を活かして、さまざまな課題に向き合っています。最近では、「マスクが足りない」との声に応え、協力して布マスクを作り、JAの高齢者福祉施設に寄付しました。



JA青年部とは？

JAをよりどころに、地域と農業を盛り上げる若手農業者が中心の組織です。専業農家以外でも、男性でも女性でも加入することができます。青年部員は、農畜産物の販売力強化や地域活性化、仲間づくり、食と農の理解促進など共通の目的のもと、各地でさまざまな活動に取り組んでいます。



青年部は仲間と想いを共有し、一丸となって地域や農業の課題解決を図っていく組織です。地域が盛り上がるように、JAや小学校と連携して食や農業の楽しさを伝える活動に取り組んでいます。また、生産者とJAが一体となって農業に向き合えるよう、JA常勤役員との懇談会も毎年開催しています。農業への熱い想いを持っている人、活力ある人はぜひ一緒に活動して、みんなで元氣な農業と明るい未来をつくっていきましょう！

JAえちご上越青年部 本部部長(直江津地区青年部)
荒川正義さん

活動事例

えちご上越米の販売力強化に向けて



◀自ら育てた米が商品となって流通するまでの工程を学び、今後の「えちご上越米」の販売力強化につなげようと、平成31年3月にセブン-イレブン向けのおにぎり工場や精米工場を見学しました。

全体研修



◀上越地域の農業をけん引するベテラン農家のもとで研修会を実施。農作物の管理技術を磨くとともに、地域を越えた交流にも役立っています。

次世代に食と農業の大切さを伝える



「農協まつり」で地域を元気に！



「もっと知りたい！一緒に活動したい！」という方は、

青年部事務局 農業対策課(TEL:025-527-2050) 女性部事務局 地域ふれあい課(TEL:025-527-2030)

までお問い合わせください。



大切な食と農業、豊かな自然を守るため、また誰もがいきいきと活躍できる地域をつくるために、あなたも女性部&青年部の仲間になりませんか？

部員への声かけも大歓迎です！



「えちご上越米」の取引先からお礼状をいただきました 商品供給のお礼で生産地にエール



シジシージャパンからのお礼状を受け取る羽深理事長(右)。

6月25日に「えちご上越米」の取引先業者の(株)シジシージャパンから、「コロナ禍でもスーパーマーケットの営業を続けることができたのは、農家やJAのおかげです」と感謝の言葉と、お礼状をいただきました。

シジシージャパンは、全国のスーパーマーケットの商品企画を担う企業。新型コロナウイルスによる混乱の中でも、変わらずに米の供給を継続した生産地にお礼とエールを贈りたいと、来所されました。

お礼状を受け取ったJAの羽深真一理事長は、「米を安定供給できるのは、需要に応じた米づくりを実践した結果。これからもさまざまなニーズに対応しながら、高品質な『えちご上越米』を出荷していきます」と話しました。

地域の高齢者に元気をお届け 助けあい組織 暑中見舞いハガキ作成



1枚ずつ、丁寧にイラストに色を塗りました。(中央支店での「きずな」の活動の様子)



大島支店での「わかば虹の会」の活動の様子。

上越地域の助けあい組織「きずな」と、わかば地域の「わかば虹の会」では、暑い夏を元気に乗り切ってもらおうと、地域の高齢者宛てに暑中見舞いハガキを毎年届けています。

7月に「きずな」の会員40名と、「わかば虹の会」会員27名が活動を行い、暑中見舞いを作成。メッセージと夏野菜のイラストを添え、温もりある絵ハガキ、約1,700枚を完成させました。

参加した会員は、「受け取った方が笑顔になってくれたら嬉しいです」と話していました。

自分磨きで、いきいきと 女性大学「さくらカレッジ」 7期生スタート



オリジナルマスクを作成する7期生。

調理実習や学習会、生産現場への視察研修会など、さまざまな講習を通して自分を磨く、女性大学「さくらカレッジ」の第7期がスタートしました。7期生19人は1年間のカリキュラムに参加し、仲間づくりを行いながら、食や農業について理解を深めていきます。

7月15日にはJA本店で入学式を開催。式後の講習会では、女性部員が講師となり、雑誌『家の光』の記事を活用したマスク作りに挑戦。色とりどりの布とガーゼを使ったオリジナル布マスクを完成させました。

病院スタッフに感謝&エールを届けたい ラーメン店がけいなん総合病院に食事券を寄贈



食堂ニューミサの上田さん(左)とオーモリラーメンの佐藤さん(中央)が、政二病院長に食事券を手渡しました。

新型コロナウイルスの対応に当たる、けいなん総合病院のスタッフに感謝の気持ちを届けようと、ラーメン店2店が6月24日に病院を訪れ、食事券やタオルを寄贈しました。

「コロナ禍で大変な中でもがんばっている病院に、食で恩返しをしたい」と支援を行ったのは、中郷区にある「食堂ニューミサ」の上田貴之さんと幸子さん、妙高市の「オーモリラーメン」の佐藤さや香さんの3人。受け取った政二文明病院長は、「病院スタッフのことを気にかけていただき、とても感謝しています。その気持ちが何よりの励まし。食事券で頂くラーメンは格別な1杯になると思います」とお礼を述べました。

JAえちご上越の話題はフェイスブックなどで配信!



JA えちご上越
フェイスブックはこちら➔



こちらも
チェック!

こころ耕し、いのち育む。
JAえちご上越
ホームページ

JA えちご上越

検索

旬の情報が満載!
SNSもあります

上越あるん村

上越あるん村

検索





サンプルを手に取り、出荷に適した大きさや選別方法を確認する生産者。

園芸振興へ各地で取り組み

頸南地域ではピーマンの目合わせ会

頸南地域を中心に生産拡大を目指している園芸品目・ピーマンの出荷目合わせ会を、7月8日に泉支店で行いました。生産者やJAなど職員15人が参加し、出荷規格や荷姿、集荷日などを確認。また、A品ピーマンのサンプルを並べて選別時の注意点を申し合わせたほか、妙高市の小島康彦さんのほ場で、わき芽かきや摘果など中間管理のポイントも学びました。

今年の当JA産ピーマンは、7月中旬から11月上旬まで出荷が続く予定。今後予想される長雨や猛暑の中でも安定した品質・収量を確保できるよう、追肥や土壌の乾燥対策に重点を置いた管理に努めています。



Point!

JAでは、地域の生産環境に適した園芸品目の提案を行っています。ピーマンをはじめ、園芸品目の選定・導入に興味のある方は、各営農センター、または園芸畜産課(TEL:025-521-5181)までご相談ください。

目指すは販売額1億円！ えだまめ出荷がピーク

園芸拠点集出荷施設で選別・出荷作業が始まる



園芸拠点集出荷施設には、続々とえだまめが運び込まれています。

JAが年間販売額1億円を目指している「えだまめ」の出荷作業が、7月10日から始まりました。上越市藤巻の園芸拠点集出荷施設や、吉川区・三和区のサテライト選別所には連日大量のえだまめが運び込まれ、選別と出荷準備に大忙しです。

園芸拠点集出荷施設では、色彩選別機や自動洗浄・脱水機、自動計量包装機など高性能機械を利用することで、えだまめの品質の高位平準化と作業の省力化を図っています。

また、今年は新たに上越市内2カ所方でJAの委託を受けた生産者が一次選別作業を実施。収穫後、速やかに選別・調整を行うことで鮮度保持に努めています。



Point!

JAと生産者が連携して、高品質なえだまめを相対取引で実需者に売り込むことで、農業生産の拡大と農業所得の増大を目指しています。

自然とふれあいながら地域農業を学ぶ

中郷小学校 農業体験学習



ブルーベリーを収穫する児童。

中郷支店協同活動では、新型コロナウイルスの影響で外出自粛が続いた子どもたちを元気付けようと、地域の小学生に向けた農業体験を企画しました。

7月15日に上越市立中郷小学校の3年生19人を、同区の神成石ファームに招待し、ブルーベリー狩りを体験してもらいました。ファーム代表の小島藤吉さんは、「たくさん収穫して楽しい思い出をつくってください」とあいさつし、熟したブルーベリーの見分け方を説明。児童は「ブルーベリーが1つの木にたくさんなっていてびっくりしました」、「食べると甘酸っぱくてとてもおいしかったです」と収穫を楽しんでいました。



Point!

JAは支店協同活動や農業振興計画を通じて、農業の魅力や大切さを次世代に伝える活動に取り組んでいます。



キャベツ栽培カレンダー

注) アブラナ科の連作を避けて栽培しましょう！

	7月	8月	9月	10月	11月	12月
作業手順	▲	▲	●			

▲ 種まき
● 植えつけ
■ 収穫



秋冬どりのキャベツに挑戦

手順1

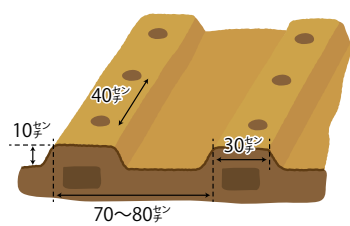
苗づくり

苗づくりは、連結ポットまたはポリポットに用土を詰めて、1穴に2~3粒の種をまく。発芽後に密生部を間引き、本葉2~3枚で1本にする。

手順2

畑の準備

植え付け2週間前に、1㎡あたり苦土石灰100gと堆肥2kgを散布して、深く耕しておく。1週間前に溝を掘り、溝1mあたり高度化成肥料150gを施し、土を戻してよく混ぜてうねを立てる。



手順3

植え付け

本葉4~5枚のころ、株間40cm程度に植え付ける。このとき、植え穴を掘り、穴に十分水やりすると活着が良くなる。

手順4

追肥

本葉10枚のころ、株元に1株あたり普通化成肥料10g程度を施し、土寄せする。2回目は葉が巻き始めるころ、同量を通路にまいて土寄せする。



手順5

収穫

球が肥大し、押してやや固くしまってくるころに収穫する。株を傾けて、茎に包丁を入れて切り取る。



ポイント

害虫が付きやすいので注意。見つけたらすぐに取り除くか、登録のある薬剤を使用します。夏の日中は避け、朝夕の風が無い、涼しい時間帯に散布しましょう。

! 農薬は、必ず使用方法を守りましょう。

参考：(一社)家の光協会『家の光』



各支店の農業振興計画、進行中です

広域なJAえちご上越では、地区ごとに農業生産の環境が異なることから、支店単位で農業振興計画を策定し、実践しています。

〈穂肥散布にドローン活用〉



ドローンの操作方法や、肥料散布の精度などを確認する参加者。

新井支店では、米の品質向上と収量増加に向けたスマート農業の導入効果を検証しています。7月9日は(株)米ファーム斐太のほ場で、完全自動飛行のドローン(小型無人飛行機)による穂肥散布を行い、農家やJA職員など約20人が参加しました。見学した農家は、「少ない労力で、均一に穂肥散布できるのはとても魅力的」と話し、作業の省力化に期待を寄せていました。

〈直売所で地場産の消費拡大〉



7月15日、はまなす支店前に野菜直売所を開設。大勢の方からご来店いただきました。

はまなす支店では、地場野菜の消費拡大に向けて、6月から毎月第3水曜日を「直売所の日」と定め、直売活動を行っています。(※11月まで。9月は休止) 販売場所は支店前で、時間は午前9時から11時まで。柿崎区の農家が真心こめて育てた「新鮮！おいしい！安全！」な野菜が多数並びます。ぜひ、お買い物にお越しください。

秋はコンバインの事故が多く発生する時期です。作業が本格化する前に以下の注意点を確認して、事故を防止しましょう！



農作業安全確認運動実施中



コンバインには後方や足下など死角が多いです。特にバック時は要注意！

事故防止対策

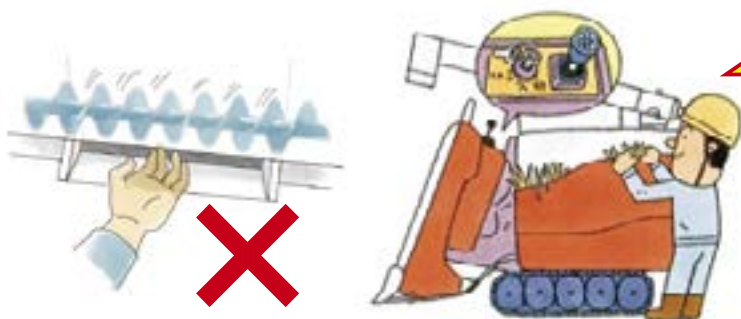
誘導員をつける。始動や発進のときは必ずクラクションを鳴らす。



コンバインは走行中の横転、転落の危険性があります。特に粉を積むと右側へ横転しやすくなります！

事故防止対策

進入路は直角に進む。路肩ぎりぎりで走行しない。道幅を示すポールを設置する。



エンジンストップ

コンバインのカバーを外す時は巻き込まれに要注意！

事故防止対策

整備するとき、詰まったとき、回転部分を清掃するときは必ずエンジンを切る。



秋作業に向けて、安全運転に努めましょう 車両積載重量を守って安全運転を！

大型車だけでなく、普通車や軽自動車でも積載重量をオーバーしたら、違反に問われるので注意が必要です。特に軽トラックでは、いっぱい荷物を積もうとすることがあるかもしれませんが、最大で積載できる重量を確認し、安全運転に努めましょう。

お問い合わせ先 農業対策課(経営サポート) TEL:025-527-2035



イノシシ捕獲に向け、 上越市鳥獣被害対策実施隊が組織されました

上越市では、イノシシによる農作物被害を防ぐため、今年度新たに「上越市鳥獣被害対策実施隊」を組織化しました。実施隊は、イノシシの捕獲に関する専門的な技術と知識を有する「猟友会」会員から、経験豊かな74人(7月1日現在)を隊員に任命。主に農作物被害が発生する夏に、集落からの要請を受け、わなを使った捕獲任務に当たります。

初出勤となった7月4日は、農作物被害が深刻な吉川区河沢集落に隊員や地域住民など25人が集まり、山中2カ所に箱わなを設置しました。(写真)



上越市鳥獣被害対策実施隊についてのお問い合わせ先 上越市農村振興課(中山間地域農業対策室) TEL:025-526-5111

熱中症から からだを守りましょう



上越総合病院
健診センター 保健師
大淵香織

今年も暑い夏がやってきました。みなさん、いかがお過ごしでしょうか。今年には新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、外出を控え、家で過ごしているという人が多いと思います。本来は気温の上昇につれ、体も徐々に暑さに順応していくのですが、外出機会が減っている今年は暑さに十分に慣れておらず、熱中症のリスクが上がっている可能性があります。

熱中症はめまい、立ちくらみなどの軽い症状から、頭痛、吐き気、嘔吐、倦怠感、そして重症になると意識障害、痙攣などを引き起こしてしまいます。

熱中症を引き起こす条件として3つがあげられています。1つ目は「環境」で気温や湿度が高い、日差しが強いなど、2つ目は「からだ」で高齢者、乳幼児、持病がある人、低栄養状態、脱水状態、体調不良など、3つ目は「行動」で長時間の屋外作業、激しい運動などです。これらの3つの条件が重なると熱中症が発生しやすくなります。

熱中症を予防するために何より

大事なのは水分をとることです。軽い脱水症状の場合はのどの渇きを感じにくいため、渇きを感じる前や暑い場所に行く前にあらかじめ水分補給をしておくことが大切です。大量に汗をかいたときは塩分補給もしましょう。また、暑さに慣れるように、しっかりと汗をかける体をつくることも大切です。散歩や入浴で汗を流すのも有効です。屋内ではエアコンを使用したり、日よけや通風の工夫をしたりして、住環境を涼しく保てるとういことです。長時間屋外にいることが予測される場合は、前日から体調を整えることも重要です。また、今年は感染予防対策でマスクが欠かせませんが、三密にならないところでは適宜外し、いつも以上に水分補給を心掛けてみましょう。そして外出時は天気予報や暑さ指数(WBGT)を参考にし、無理のない範囲で活動していきましょう。今年の夏も暑いですが、家族や周りにいる人たちが声を掛けあって、健康に過ごしていきましょう。

JAバンクアプリでラクラク管理!

知って得する信用・共済 vol. 5

金融課からのお知らせ

自宅からでも、外出先からでも! 気になった時に、すぐに残高確認ができるJAバンクアプリのご利用はいかがですか。JAネットバンクへのアクセスもアプリからできるので、より便利にJA口座を管理できます。

JAのキャッシュカードとスマートフォンがあればすぐに利用が可能!

アプリのサービス画面からJA ネットバンクにアクセス可能!

いつでも・どこでも口座残高や入出金明細が見られる! ほ場にながら、米の出荷契約代金の入金をすぐに確認できます!



ネットバンクでさらに便利に

ご存知ですか? ネットバンクのうれしいこと

- 通常振込に加え、家賃等の指定日振込も可能!
- 定期貯金口座をその場で開設、預け入れ、解約もできる! ※ 総合口座のみ
- 住宅ローンの残高、次回返済額をいつでも確認可能!
- マネーフォワードアプリのJA版が利用できる!
- 定期貯金、定期積金の満期案内が利用できる!

もっと詳しく知りたい方へ!

JA ネットバンクの始め方と安心のセキュリティはこちら→



お申し込みは簡単!

お近くの支店窓口へ通帳・印鑑・本人確認書類をお持ちください

インターネットでのお申し込みはこちら→



「無印良品 直江津」とあろんの杜が連携!!

上越地域の魅力を伝える「なおえつ良品市場」にお越しください!

米や旬の野菜、みそ、漬物、干し野菜、加工品など約100品目を品ぞろえ!



暮らしに役立つさまざまな商品を提供する「無印良品 直江津」が7月20日にオープンしました。売り場面積は約5,000㎡で、無印良品の中では世界最大級!

店内には、当JAの直売所あるん畑と連携して、地場産品の魅力を発信する「なおえつ良品市場」も設置されています。農家が丹精込めてつくった旬の農産物や加工品が多数並びますので、ぜひご来店ください!



無印良品 直江津

- 所在地: 上越市西本町3-8-8(直江津ショッピングセンター2階)
- 営業時間: 午前10時~午後8時

あろんの杜 今年も開催します! 真夏の雪室フェア 8月23日(日)まで

安塚区の雪を利用した雪室で寝かせることで、うまみを蓄えた雪室野菜を使った商品が大集合! 暑い季節に、雪国ならではのおいしさをお楽しみください。



雪室じゃがいも
サラダ使用!



ほかにも多数登場予定! お楽しみに♪ ※価格はすべて税込み。

浦川原物産館

くぷるぷる、もちもちの食感!
郷土食「えご」はいかが? >

海藻のエゴ草を煮詰めて固めた郷土料理「えご」。健康維持に効果的な海藻食品として見直されていますが、新潟県ではもともと冠婚葬祭やお祭りに欠かせない料理として親しまれてきました。まだ食べたことがない方は、ぜひ一度ご賞味ください。



お問い合わせ先 上越あるん村(代表TEL:あるん畑 025-525-1183) 浦川原物産館(TEL:025-599-2387)



令和2年産 年間予約定期宅配米

毎月ご自宅へ
配達します！

JAマイライス

「マイライス」は、こだわりの地場産米を事前にご予約いただき、ご自宅へお届けするサービスです。

8月17日(月)から令和2年産米の予約を受け付けします。重いお米を買いに行かなくても、精米したてのお米をJAがお届けしますので、とても便利！ご親戚などへの発送も可能です。JA組合員以外の方も申し込みいただけます。

特典

令和2年8月17日(月)から9月30日(水)までにお申し込みいただいた方には、**年間特別価格(5kg各種通常価格から150円引き、「つきあかり10kg」は280円引き)**でご提供します！

さらに

6カ月(6回)以上お申し込みいただいた方には、配達最終月に**粗品をプレゼント!**

令和2年産米の通常価格は、9月以降にご連絡します。

■お届け・発送について
ご自宅・地方発送ともに、お申し込み月の第4週に商品をお届け予定です。(日にちの指定はできません)

商品番号 01

えちご上越米
コシヒカリ(5kg1袋)

昼夜の寒暖差が大きい上越市の山間地で栽培されたコシヒカリです。

参考:令和元年産通常価格
2,520円(税込)

商品番号 02

新雪米
コシヒカリ(5kg1袋)

妙高山の裾野に広がる妙高市矢代地区で栽培されたコシヒカリです。

参考:令和元年産通常価格
2,630円(税込)

商品番号 03

えちご上越米 特別栽培米
コシヒカリ(5kg1袋)

従来の慣行栽培と比べ農薬・化学肥料を5割以下に抑え栽培・収穫しています。

参考:令和元年産通常価格
2,980円(税込)

商品番号 04

えちご上越米
こしあがり(5kg1袋)

コシヒカリの美味しさを受けついでいるお米です。コシヒカリに近い旨みと香りがありしつかりとした食感のあるお米です。

参考:令和元年産通常価格
2,110円(税込)

商品番号 05

えちご上越米
みずほの輝き(5kg1袋)

ふっくらとして米粒は大きくつややかな外観でコシヒカリと比べても遜色がなく、さめでも美味しいお米です。

参考:令和元年産通常価格
2,190円(税込)

商品番号 06

えちご上越米
つきあかり(10kg1袋)

炊き上がりがつややかで、コシヒカリにも負けない美味しさを持った、お買い得なお米です。

参考:令和元年産通常価格
3,960円(税込)

お申し込み・お問い合わせ先 産直精米工場(フリーダイヤル:0120-11-5837)

PayPayデビューで“お得”に“楽しく”お買い物をしよう

JAえちご上越では、直売所や資材店舗など27店舗でPayPayを導入しています。また、8月末までは、PayPay決済額の最大1,000%が還元されるキャンペーンを全27店舗で実施中です。この機会にPayPayデビューしてみませんか。

【当JAでのPayPay決済方法】

会計時に「PayPayで支払い」と店員に伝えて、次のとおり決済を行ってください。



導入店舗は
これが目印♪

- 1 アプリのホーム画面から「支払う」を選択。
- 2 「スキャン支払い」を選択し、各店舗に置かれたQRコードを読み取る。
- 3 金額を入力し、入力画面を店員に見せる。
- 4 「支払う」を選択。「ペイペイ」と音声流れます♪

5 決済後、虫眼鏡マークを押して、支払い完了画面を店員に見せる。

この画面を店員に見せてください♪



注目!

8月中は、決済後「あたり」画面が出た方には、最大決済額の1,000%が還元(※)されます!
(※)1等1,000%、2等100%、3等5%

上越あるるん村を含め、JAえちご上越で導入している全施設が対象となります!



PayPayを始めたい方は下記QRコードから登録してみよう!

登録完了まで最短1分!

今すぐアプリをダウンロード



※ご利用の際に、通信量に応じた/ケット通信料が発生します。

お問い合わせ先 企画課(TEL:025-527-2001)



9・10月 資材店舗の営業体制について

①9月の営業と休日対応について

全資材店舗を平日のみの営業とさせていただきます。土・日・祝日の出荷用米紙袋の販売については、下記施設にて対応いたします。皆さまには大変ご不便をおかけしますが、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

9月の土・日・祝日に出荷用米紙袋を販売する施設

上越地区	上越・直江津カントリーエレベーター
頸北地区	柿崎・吉川・大潟・頸城カントリーエレベーター
わかば地区	浦川原物産館
頸南地区	板倉・はねうまカントリーエレベーター、 岡沢・関山ライスセンター

②10月の営業について

全資材店舗を平日のみの営業とさせていただきます。なお、各カントリーエレベーターとライスセンターでの出荷用米紙袋の販売は9月のみとさせていただきますので、ご了承ください。

組合員届出事項の確認についてのお知らせ

当JAでは、組合員の皆さまの個人情報適正管理のため、以下の項目について確認させていただいております。変更などがある場合は、JAへ届出いただく必要があります。つきましては、該当した場合には、最寄りの支店にご一報願います。

①氏名 ②住所 ③電話番号 ④組合員資格(※)

※JAは、組合員を中心とした組織であり、組合員資格について大きく分けて、農業生産を行っている正組合員と、農業生産を行っていない准組合員に区別されます。

JAでは、個人の方の農業生産の指標として、①10^{ha}以上の農地を耕作すること、②1年のうち30日以上農業に従事することとし、これらの指標を満たす地区内に住所または耕作地などを有する者を正組合員としています。そのため、諸般の事情により農業生産の指標を満たされなくなった場合は、申し出により准組合員への資格変更が必要となります。

■お問い合わせ先

各支店・出張所または総務課(TEL:025-527-2001)

JAカード利用者への新ポイント還元のお知らせ

6月末で「キャッシュレス・消費者還元事業」が終了したことを受け、JAカード独自の還元事業を下記のとおり新たに実施します。

■内容 生産資材店舗において、JAカード利用金額2%相当額のニコスポイントを還元

■対象期間 令和4年3月31日まで(予定)

■対象店舗 ・中央資材店舗 ・三和資材店舗
・頸北資材店舗 ・はまなす資材店舗
・わかば資材店舗 ・頸南資材店舗
・農機センター上越

■お問い合わせ先 企画課(TEL:025-527-2001)

整水器シェアNo.1 ※矢野経済研究所 2017年調べ

TRIM トリムイオン 電解水素水整水器

ウォーターヘルスケア
はじめませんか？

胃腸症状改善

ランニングコスト
1^円未満が6~7円毎日のお茶・お料理
におすすめ

※医療機器製造販売認証番号
GRACE:229AGBZX00069000
HYPER:226AGBZX00012000

ハイブリッドダブル
電解槽により、
シリーズ最高
1300ppbの高濃度
電解水素水を生成
(HYPERは300ppb)

トリムイオン
GRACEトリムイオン
HYPER

※今なら標準取り付け無料、下取りもいたします。

出張実演いたします。各種会合での実演会も承っております！

お気軽にお問い合わせください。

JAライフサービス TEL:025-526-1090

新潟県農業大学校 令和3年度学生募集について

農業大学校(新潟市西蒲区)では下記の通り、学生を募集しています。

■募集定員

学科	専攻部門	定員
稲作経営科	稲作専攻	40人程度
	野菜専攻	
園芸経営科	果樹専攻	30人程度
	花き専攻	
畜産経営科	酪農専攻	10人程度
	肉畜専攻	

■試験日程

試験区分	出願期間	試験日
推薦入校	令和2年10月 5日(月) ~16日(金)	令和2年11月 2日(月)
一般入校 前期	令和2年11月16日(月) ~27日(金)	令和2年12月11日(金)
一般入校 中期	令和3年 1月12日(火) ~22日(金)	令和3年 1月29日(金)



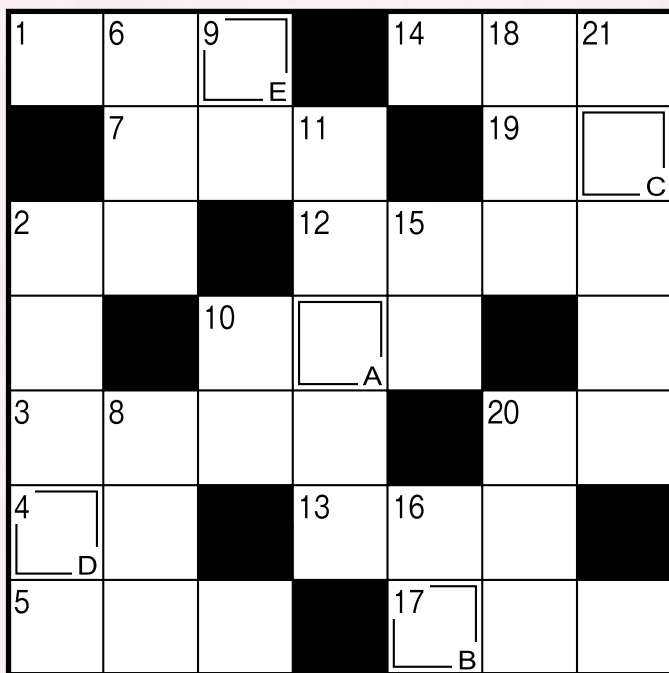
■お問い合わせ先 新潟県農業大学校 教育科(TEL:0256-72-0133) ホームページは <http://www.pref.niigata.lg.jp/site/nogyodai/>



クロスワードパズル

出題：ニコリ

二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



タテのカギ

- ② 香りの良い薬味の一つ。ウナギのかば焼きにも振りかけます
- ⑥ ——— は人のためならず
- ⑧ 釣り——と一緒に海に出かけた
- ⑨ 宣伝などを書いて通行人に配ります
- ⑩ 上(かみ)の反対語
- ⑪ 京都の夏の代表的な行事、——の送り火
- ⑮ 原稿用紙につづること
- ⑯ 10円硬貨に最も多く含まれる金属
- ⑰ イスラム教の礼拝堂のこと
- ⑳ 人の助けを借りずに——で切り抜けた
- ㉑ ———を引かれる思いでいとまを告げた

ヨコのカギ

- ① 夏の夜空で打ち上げ——が開いた
- ② 飲ん兵衛(べえ)が好きな物
- ③ ニッケイの樹皮から作られるスパイス
- ④ 仕事や用事の合間の空いた時間のこと
- ⑤ 私は——も育ちも東京です
- ⑦ ツナ、シーザー、海藻といえば
- ⑩ 指先の腹側にある筋模様
- ⑫ 焼き肉のミノ、センマイといえばどこの部位？
- ⑬ 携帯電話を自分に向けてパシャッ！
- ⑭ 力士が土俵上で取るもの
- ⑰ 泳げない人が腰回りにはめます
- ⑲ 職人さんに握ってもらって食べることも
- ⑳ まったく派手ではありません

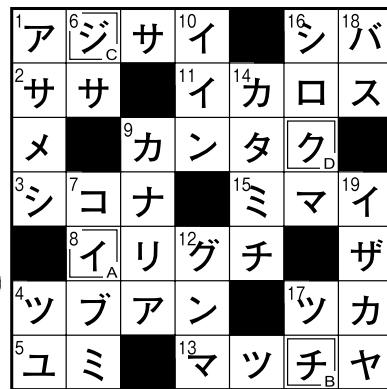
答え

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

6月号の答え

答え
「イチジク」

応募総数は
142通でした。



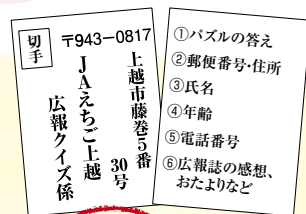
パズルの答えと一緒に「おたより」もお待ちしています♪

テーマへのご意見や日々の出来事など何でもOK！絵手紙やイラスト、俳句などもお寄せください。応募された作品の返却はできませんので、ご了承ください。皆さまの投稿をお待ちしています。

※郵便料金の不足にご注意ください。通常はがきは63円です。

『①パズルの答え、②郵便番号・住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号、⑥広報誌の感想、おたよりなど』を記入し、ハガキまたは封書にてご応募ください。正解者の中から抽選で、「エコーブ 国産小麦粉づくりの冷し中華(3人前×4個)」を10名さまにプレゼント！当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

※ハガキまたは封書に基づく個人情報や賞品の発送、おたよりなどの掲載に利用します。



おたより広場

● 今月号のテーマ ●

夏に食べたい野菜は？



夏休みの朝、目覚めると母親はいつも畑にいて、それを見ながら私はラジオ体操に出かけました。戻ってくると、朝採りのトウモロコシが茹でたてで食卓に盛っており、私は一本まるごとかぶりついて食べました。シンプルですが、素材の味が生きた甘みがとてもおいしかったことを、ふとした時に思い出します。

(上越市 E・Yさん)

トマト、キュウリ、ナス！我が家では、今年から家庭菜園を始めました。トマト、キュウリ、ナス、オクラと好きな野菜をつくっています。子どもが成長していくようで、毎日観察するのが楽しいので日課になっています。

(上越市 T・Nさん)

夏に食べたい野菜は「オクラ」。納豆に混ぜたり、冷やっこにのせたり、冷やし中華にのせたり、鮮

やかなグリーンとネバネバが最高です。(頸城区 K・Yさん)

夏にしか食べられない野菜「ゆづこ(夕顔)」です。みそ汁に入れたり、ツナを入れて片栗粉でとろみをつけて、のっぺ風に食べるのも好きです。

(頸城区 H・Yさん)

えだまめです。あるるん畑に行つて、毎回違う品種、生産者のえだまめを買っています。「土」で風味、香り、味が違うので、毎回、違いを楽しんでいます。

(板倉区 S・Tさん)

夏に食べたい野菜はトマト。夏バテにも効くし、高血圧にも良いというし。ただ、せっかくなのでつくつても、カラスに色づくことやられてしまつのがぐちゃいんです。

(吉川区 S・Kさん)

私が夏に食べたい野菜はスイカです！おじいちゃんとおばあちゃんが育ててくれた真っ赤なスイカに、夢中でかぶりつくのが楽しみです。皮の白いところまで食べて、いつも家族に笑われます。大好きなスイカを食べて、

受験勉強をがんばります!!

(妙高市 K・Mさん)

朝採りのトウモロコシと暑い日に食べるスイカは最高です!

(浦川原区 K・Rさん)

その他の話題も

レジ袋↓エコバッグへ。昔の風呂敷を出してきて、エコバッグ作り挑戦です。

(妙高市 H・Yさん)

牛乳パック24個を使って、いすを作っています。座るところに綿を入れた座布団を作り、カバーの布にはファスナーをつけて、汚れても布を洗えるようにしています。友だちにあげて喜ばれています。

(上越市 H・Mさん)

編 今月もたくさんのおたより、ありがとうございました!

● 次号のテーマ ●

読書の秋におすすめる、私の1冊。

私の1冊。

広報担当のつぶやき

私がこの夏に食べたい野菜はズッキーニ！子どもの頃に食べた記憶がないのですが、気が付けば夏野菜の定番になっていますね。今まで炒め物しか知らなかったのですが、なんと！皮をピーラーでむいてサッと茹でれば、おいしいおひたしに！中身はフライパンで蒸し焼きにして塩で食べると、めちゃうま！だそうです!



(宮・明)

今月のプレゼント

エーコープ

国産小麦粉づくりの冷し中華(3人前×4個)を10名さまに

エーコープマーク品は、安全・安心な国内産食品原材料を優先して使用。主原料が国産100%の商品には、オリジナルの「国産愛用マーク」を表示します。

「国産小麦粉づくりの冷し中華」は、国産小麦100%使用のちぢれ麺だからスープによく絡む！スープは国産黒酢を使用しています。

黒酢とりんご果汁の
まろやかスープ付



8月のうんまいレシピ

今月の料理当番



色とりどりの夏野菜で食卓がにぎやかになる時期です！野菜たっぷりのおかずと、ごはんをしっかり食べて、夏を乗り切りましょう。

今月は、上越地域でも盛んに生産されている、えだまめのメニューを紹介します。豆腐のふわふわ食感が楽しめるつまみ揚げは、シンプルに塩味で仕上げます。えだまめの風味がしっかり感じられて、おかずにも、おつまみにもおすすめです。

えだまめのつまみ揚げ

材料(4人分・約24個)

- むきえだまめ……………300g^ア
- 豆腐……………1丁(約400g^ア)
- 米粉……………40グラム
- 塩……………小さじ1
- 揚げ油(米油がおすすめ)……………適量

女性部もおすすめ！酸化しにくく、栄養価も高い米油を、ぜひお試しください。

つくり方

- 1 豆腐をキッチンペーパーなどで包んで皿に載せ、電子レンジ(600W)で1分加熱して水切りする。(または、キッチンペーパーに包んだ豆腐の上に、まな板や皿など平らな重しを載せて、30分ほど置いておく)
- 2 フードプロセッサー、またはすり鉢に、水切りした豆腐と米粉、塩を入れ、なめらかになるまですりつぶす。
- 3 ②にえだまめを加え、軽くつぶしながら混ぜ合わせる。
- 4 ③の具材を、スプーンを2本使って楕円形に整え、180℃に熱した油の中に落として揚げる。(油はねに注意)
- 5 油をよく切り、器に盛り付けたら完成。

今月の食材



えだまめ

新潟県民が愛してやまない食材・えだまめ。新潟県はえだまめの栽培面積が全国1位(※1)で、消費量も全国トップクラス！(※2) 当JAでは今年、約60^アで作付けされ、7月中旬から出荷が始まりました。

えだまめは鮮度が命の野菜。夏場の高温下に置くと、糖分やうまみの成分であるアミノ酸が急激に失われていきます。買ってきたら、すぐにたっぷりのお湯で茹でましょう。その日のうちに食べきれない場合は、硬めに茹でて、水気を切ってから冷蔵保存がおすすめです。

※1 農林水産省調べ(平成30年産) ※2 総務省 家計調査を参考(平成29年～令和元年平均)